



CHARLES VII

camembert

Camembert oli alun perin sinihomejuusto, joka sai nykyisen värinsä vasta 1910! Camembert on pehmeä valkohomejuusto, jota ei heran erottamiseksi puristeta lainkaan, se vain muotoillaan. Tämän jälkeen juustoa käännetään ja suolataan molemmilta puolilta. Kypsymisvaihe kestää useita viikkoja. Käytä herkutteluun Brie-juuston tapaan. Charles VII on kotoisin Normandian alueelta

Rasva 26 %

Suola 1,9 %, voimakassuolainen

Termisoitu lehmän maito

Alkuperämaa Ranska

Viiniksi mm. Beaune, Morgon, Vougeot ja Haut-Brion

